

THÈSE

POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1925

PAR

M. HÉRODE *(Paul, Félix, Pierre)*

Vétérinaire à Vailly-sur-Sauldre (Cher)

Né à Saint-Désir (Calvados), le 10 Février 1899

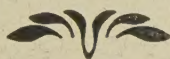
Les Races bovines du Pays d'Auge

LEUR EXPLOITATION

JURY :

Président : M. Marcel LABBÉ, *Professeur à la Faculté de Médecine.*

Assesseurs : MM. DECHAMBRE } *Professeurs à l'École Nationale*
MOUSSU } *Vétérinaire d'Alfort.*



BOURGES

IMPRIMERIE A. TARDY, 15, RUE JOYEUSE

1925



Digitized by the Internet Archive
in 2026

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

ANNÉE 1925

N° 77

THÈSE
POUR LE DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1925

PAR

M. HÉRODE

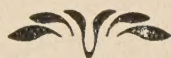
(Paul, Félix, Pierre)
Vétérinaire à Vailly-sur-Sauldre (Cher)
Né à Saint-Désir (Calvados), le 10 Février 1899

Les Races bovines du Pays d'Auge
LEUR EXPLOITATION

JURY :

Président : M. Marcel LABBÉ, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs : MM. DECHAMBRE } Professeurs à l'École Nationale
MOUSSU } Vétérinaire d'Alfort.



BOURGES
IMPRIMERIE A. TARDY, 15, RUE JOYEUSE

1925



PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT et H. VALLÉE.

Directeur : M. E. NICOLAS.

Professeurs honoraires :

MM. G. BARRIER, *Inspecteur général honoraire des Écoles Vétérinaires*, P.-J. CADIOT, A. RAILLIET, H. VALLÉE

PROFESSEURS

	MM.
Anatomie descriptive des mammifères domestiques.	BOURDELLE.
Physiologie, thérapeutique générale, matière médicale	MAIGNON.
Physique et chimie médicales, toxicologie, pharmacie	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique ; histoire médicale naturelle	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique ; séméiologie et propédeutique, jurisprudence	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, clinique ; anatomie chirurgicale, médecine opératoire et ferrure	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique ; médecine opératoire, obstétrique	MOUSSU.
Pathologie générale et microbiologie, maladies microbiennes et police sanitaire, clinique	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique, inspection des denrées alimentaires ; autopsies...	PETIT.
Hygiène et agronomie ; zootechnie et économie rurale	DECHAMBRE.

CHEFS DE TRAVAUX

MM. DELMER.	MM. MONVOISIN.
LEBLOIS.	MOUSSU (R.).
LETARD.	PETIT (M.).
LESBOUYRIES.	VERGE.

La Faculté de Médecine et l'École Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.

AVANT-PROPOS

Faire connaître les races bovines d'une région, et, partant, aider à leur expansion, tel fut le but de notre étude. Conseillé par Monsieur le Professeur Dechambre, nous nous sommes borné à la description de cette fraction du territoire normand, dénommée « le Pays d'Auge. »

Les « paysans » seuls, peuvent apprécier à sa juste valeur, cette région dont Etienne Pasquier, pour en exalter la richesse quasi extraordinaire, disait :

« L'herbe de certains prez croist à veüe d'œil, du jour au lendemain, tellement que si le soir l'herbe se trouve broutée et que vous y couchiez un baston, le matin il se trouvera à demi-couvert d'herbe. »

ÉTUDE GÉOGRAPHIQUE

Etant donné sa constitution géologique, son climat, son genre de vie économique, le Pays d'Auge est une sous-région naturelle : un « pays » proprement dit.

On a longtemps confondu « Pays d'Auge » et « Vallée d'Auge. » Cette dernière n'est représentée que par la partie inférieure de la Dive, entre Mésidon et Houlgate. Les alluvions dont elle est formée donnent lieu à des prairies basses, extrêmement fertiles.

Mais le Pays d'Auge que l'on représentait autrefois simplement par le vicomté d'Auge, et l'Archidiaconé d'Auge est bien délimité par la nature même de son sol. Il l'a été administrativement d'une façon précaire, fausse. Nous n'avons par contre qu'à en rechercher les limites naturelles pour nous faire une idée juste de son étendue.

Au nord, il est borné, entre Fiquefleur et Houlgate, par la Manche.

Examinons la carte vers l'Est : à première vue, nous reconnaitrons que la ligne Paris-Cherbourg sépare approximativement deux régions aux sols différents : vers le Nord, le limon des plateaux ; vers le sud, l'argile à silex.

Ces terrains sont creusés par les vallées de l'Orbec et de la Calonne. A partir de ces deux vallées, le « fonds » change. Les rivières de l'Orbec et de la Calonne ont mis à découvert la craie et l'argile du jurassique supérieur. Naturellement, les deux plateaux ne s'arrêtent pas complètement, et l'on

retrouve une grande bande d'argile à silex entre les vallées de la Touque, de la Vie et de la Dives. A l'Ouest même de la Dives, on peut voir des îlots très resserrés, formés de limon des plateaux.

Mais il reste bien certain que la limite Est du Pays d'Auge est la droite perpendiculaire à la ligne Paris-Cherbourg, passant par l'extrémité des vallées de l'Orbec et de la Calonne. Si nous essayons de donner une limite plus précise à l'aide des bourgs et villages situés sur la ligne imaginaire tracée du Nord vers le sud, nous signalerons :

La Rivière-Saint-Sauveur, Quetteville, les Anthieux-sur-Calonne, Cormeilles, Fontaine-le-Louvet, Saint-Paul de Courtonne, Orbec, le Sap, Neuville-sur-Touques, Gacé.

La limite Ouest semble plus nette, plus facile à décrire encore : on la considérerait formée autrefois par la Dives. Cette façon de voir n'est pas tout à fait exacte si on en juge par les caractères géologiques. En effet, la limite naturelle semble être cette ligne des hauteurs, très nette, marquée de marnes oxfordiennes, commençant aux origines de la Dives pour se terminer à son embouchure. Au Sud de la ligne Paris-Cherbourg et surtout à partir de Saint-Pierre-sur-Dives, on s'aperçoit très bien que si la Dives représentait la limite Ouest du Pays d'Auge, elle engloberait entre sa rive Est et le talus déjà cité, une bande de terrains argileux qui n'a pas du tout les caractères des terrains du Pays d'Auge.

Au Nord de la ligne Paris-Cherbourg s'étend au pied des hauteurs, la vallée d'Auge, formée par les alluvions récentes déposées par la Dives. Donc la limite ouest est marquée par la colline qui part de la source de la Dives pour aboutir à la mer, en passant par : Villebadin, les Moutiers-en-Auge, Saint-Pierre-sur-Dives, Mézidon, Argences, Salenelles.

Vers le Sud, le Pays d'Auge est délimité, naturellement, par les sources des rivières : Dives, Vie et

Touques. Le sol de cette contrée est formé d'une épaisse couche de sédiments argileux ; ce terrain est recouvert d'une nappe de crétacé sur les collines, elle-même cachée en certains points par de l'argile à silex et du limon des plateaux.

D'où un sol fort accidenté propice à l'élevage, permettant les fermes dispersées, puisqu'on a partout dans le sous-sol des facilités de percer des puits qui donnent l'eau nécessaire à l'alimentation, à la préparation des produits tels que le beurre, le cidre, etc... et la possibilité de creuser des mares, propres à l'abreuvement des animaux.

DESCRIPTION DES RACES BOVINES

Trois types de bovins existent dans le pays : deux sont nettement séparés par leurs caractères respectifs : la race cotentine et la race augeronne ; enfin une troisième résulte d'une fusion plus ou moins complète des deux premiers, fusion rendue inévitable, grâce au long voisinage des animaux dans la même région.

A cause de leur diversité d'aspect, les races augeronne et cotentine ne semblent point issues de la même souche comme tend à le faire admettre ce passage extrait de l'étude de Collat : « On dit, et je suis assez porté à le croire surtout pour l'espèce de la vallée d'Auge, que ces deux races normandes ont la même origine que la race hollandaise, qu'elles sont comme elle, sorties du littoral de l'Océan. Cela paraît très probable mais de quel point du littoral ? » La comparaison de certaines races bovines d'Europe doit nous aider à répondre à cette question et la robe nous guidera peut-être pour émettre une opinion.

1° La Race Cotentine

La Race Cotentine semble bien à cause de son pelage descendre de ces races anciennes venues du nord de l'Europe, et dont on retrouve encore des spécimens en Allemagne, au bord des côtes de la Baltique : bovins de type concave, à cornes en crochet et sous-robe bringée ; tels sont les caractères principaux des races du Bas-Rhin, de Breitenburg et du Cotentin, tandis que la robe des bovins

de race augeronne rapproche ceux-ci des races écossaises telles l'ancienne race blanche des Forêts, et la race de Kiloë.

Mais s'il est presque permis d'assurer l'origine de la race cotentine, aucun document ne nous autorise à certifier que la race augeronne descend des races d'Ecosse, encore que nous le pensions. Ce qu'il faut croire, c'est que la race augeronne fut autrefois la seule race du Pays d'Auge, et qu'elle en est restée la vraie. Son absorption s'est faite, lentement, progressivement, donnant des métis de même format, mieux adaptés que la cotentine pure.

La race cotentine à cause de sa prédominance est considérée maintenant comme l'unique race peuplant la Normandie, d'où son nom plus large de : race normande.

Il y a trois quarts de siècle, elle se subdivisait en deux types d'animaux semblables quant à leur physionomie extérieure, mais différents de poids.

L'un se distinguait par sa haute stature, son ossature très forte, son ventre énorme, sa peau épaisse couverte d'un poil long et rude, et son fanon très développé. Les femelles étaient d'excellentes laitières, donnant en moyenne 15 à 16 litres de lait par jour, fournissant 400 à 500 grammes de beurre. Les bœufs atteignaient des poids extraordinaires : 1950 kgs lorsqu'ils étaient engraisés en vue d'exhibitions comme celles auxquelles donnait lieu le Carnaval de Paris.

L'autre groupe comprenait des animaux plus petits, plus fins, s'engraissant plus rapidement que les précédents, tout en donnant la même quantité de lait.

Le groupe de haute taille à cause de ses exigences alimentaires, dut s'effacer, puis disparaître devant le second.

Et ce sont surtout les éleveurs du pays d'Auge qui contribuèrent à cette transformation de la race. Entre Caen et Lisieux, peu à peu, l'amélioration

s'affirma, et de ces efforts, naquit la race actuelle, caractérisée par sa taille moyenne, son poids considérable. Les exemples fournis par les concours d'animaux gras sont catégoriques : on a vu des bœufs adultes peser jusqu'à 1300 kgs de poids vif et 800 à 850 kgs de viande nette. Quelle race serait capable de battre ces records si on fait entrer en jeu la « qualité » de l'animal ?

L'encolure suffisamment développée est de bonne longueur et porte une tête courte et large qui est cependant fine et expressive avec l'œil bien formé, doux et vif, le front incurvé accuse nettement le profil concave, les orbites sont saillantes, les cornes lisses, plus souvent courtes que longues et à section elliptique ; elles s'attachent en avant de la ligne du chignon, puis se dirigent vers le bas dès leur insertion, pour se relever ensuite en crochet, ou bien elles forment un chiffre trois couché sur le sommet de la tête ; parfois encore, elles sont contournées sur elles-mêmes de telle sorte que leurs pointes deviennent menaçantes pour le frontal.

Le mufle gras et retroussé rend la tête camuse. La bouche large, bien fendue, laisse prévoir des animaux à gros appétit.

Le corps est long et épais, le ventre est développé avec un flanc creux, mais bien soutenu.

Les membres sont forts et courts, le dos rectiligne quoiqu'on rencontre encore beaucoup de vaches dont la ligne de dessus est ondulée par suite de saillies osseuses.

La culotte est fournie, bien musclée, légèrement ronde, intermédiaire entre la fesse plate du Durham et la fesse rebondie du Limousin.

La cuisse est bien descendue. Notons encore une croupe large, avec la queue avalée entre les ischions.

Malgré les efforts réalisés pour l'obtention d'un squelette plus réduit, les membres courts, la compacité du tronc, la peau épaisse quoique onctueuse et souple, le poil long et grossier dû au continuel séjour des animaux dans les herbages, sans abri,

laissent à la race une apparence de rusticité peu commune.

La robe a peu d'uniformité. Le fond peut varier du rouge foncé ou clair, au blond ou froment ; mais ce qui le caractérise, ce sont ces raies noires ou brunes, rangées en stries parallèles : ce sont les « bri geures. » Cette marque est si spéciale à la race, que lorsqu'on rencontre partout ailleurs qu'en Normandie un bœuf bringé, il est de suite qualifié : normand ou métis normand.

Le blanc envahit les parties inférieures de l'animal, c'est-à-dire les membres, le ventre, le fanon et s'y dispose en larges plaques qui donnent un aspect marbré. Sur les régions inférieures, les bringeures sont quelquefois si serrées que la robe devient presque noire : ce fait est remarquable surtout sur les taureaux. Le bœuf comme la vache, est plus clair, et ce phénomène d'éclaircissement est d'autant plus net chez le bœuf que la castration est opérée sur des animaux plus jeunes.

La tête est blanche avec, de place en place, des taches du fond de la robe. On recherche surtout les yeux « bordés », c'est-à-dire entourés de rouge, de fauve ou de blond. Les oreilles sont toujours colorées, même sur les animaux à tête blanche, lesquels sont éliminés systématiquement.

2^o La Race Augeronne

Les animaux de la race augeronne sont à peu près de même taille que les précédents, mais un peu moins lourds. Le cuir est plus fin, le squelette moins fort, le ventre moins volumineux et par conséquent le flanc plus plein.

Le caractère de la tête est important : la face est plus longue, plus étroite, accusant une finesse de toute la bête, cependant la bouche est toujours bien fendue, avec des lèvres épaisses.

Le cornage s'insère en avant de la ligne du chignon,

toutefois les pointes ont moins de tendance à se relever après leur courbure en avant, souvent elles forment ce chiffre 3 couché, que nous avons déjà mentionné. Il semble bien que ce caractère soit plus fréquemment observé sur les animaux augerons purs, que sur les animaux cotentins.

Le professeur Dechambre décrit très exactement la robe, comme suit : « La robe de la vache augeronne est blanche, avec des taches rouges (truitures) disséminées sur tout le corps, parfois réunies en plaques, surtout aux parties antérieures, et aux extrémités (membres, oreilles, pourtour des yeux) qui sont bordées de rouge. »

Ajoutons que la qualité inhérente à cette race est sa grande finesse, et nous verrons plus loin toute l'importance de ce caractère. Cette race augeronne est en voie de disparition. On n'en rencontre des représentants à l'état pur, que çà et là, dans des fermes de petite étendue, où la sélection s'est faite, systématiquement continuée de père en fils.

Elle est complètement ignorée du *Herd-book* normand. On la mentionne dans des ouvrages anciens sans y attacher grande importance et cependant si on interroge les propriétaires de ces animaux, on demeure frappé du bien qu'ils pensent, tant de la qualité laitière, que de la précocité de cette race.

MÉTIS AUGERONS-COTENTINS

Plus communément, on rencontre des animaux ayant la même robe que les augerons purs. A première vue, on ne les distingue pas des animaux de sang, mais l'examen du squelette et surtout de la bête, est probant.

En somme les produits du croisement de ces deux races types ont donné des métis qui forment la presque totalité de la population bovine du pays d'Auge. Le blanc de l'Augeron a envahi le Cotentin donnant des robes dont le fond blanc

est placardé de rouge foncé, ou clair, ou de blond. Une vache de ce pelage est dite « Caille. » Suivant que le bringé domine sur le blanc, ou le blanc sur le bringé, on dit alors « bringé caille » ou « caille bringé. »

D'autres métis sont largement tachetés de rouge et de blanc, mais en certains endroits de l'animal, le fond de la robe se dispose en truitures qui décèlent encore le métissage.

LES APTITUDES DU BÉTAIL AUGERON

I. — Production de la vaine

On n'emploie pas dans le Pays d'Auge, les animaux de l'espèce bovine, pour le travail, comme l'on fait des Charolais et Limousins dans les régions où ils ont pris souche. D'ailleurs dans le Pays d'Auge, on rencontre très peu de labours. Là où on cultive encore, la terre ne demande pas de labours profonds, et les chevaux en grand nombre, satisfont à ce travail de traction.

Il y a moins d'un siècle on ne voyait sur le marché de Paris, à peu près exclusivement, que du bétail normand. Maintenant notre cheptel y est concurrencé par les Nivernais, les Salers, etc., mais le normand reste quand même le favori. A cause du climat humide et tempéré de la région, on peut affirmer que les vallées de la Touques, de la Vic, de la Calonne, et de la Viette, fournissent les meilleurs bœufs.

La race Cotentine de notre contrée était considérée au ^{xix}^e siècle par Gayot, comme étant de « croissance lente, à maturité tardive comme toutes les races qui vivent surtout en état de liberté et dont la civilisation s'est encore peu occupée. »

Le même auteur sur la race angeronne ajoute : « Elle est plus grossière encore. » En admettant que cette opinion soit exacte naguère, nous pouvons assurer aujourd'hui que les bovins augerons sont des plus précoces. Delafond en 1859, écrivait : « Le jour, en effet, où, par l'alimentation constamment abondante et succulente donnée aux jeunes animaux et par une sélection judicieuse, on aura

conservé à la race cotentine son grand mérite de donner beaucoup de lait et de beurre, diminué le poids de son ossature, remplacé sa nature peu précoce par une maturité assez hâtive de sa chair et de sa graisse, et augmenté son rendement en viande de première qualité, le problème sera résolu et les éleveurs normands pourront s'enorgueillir d'avoir conservé une de nos plus précieuses races bovines, laitières européennes. » Trois quarts de siècle sont passés et on peut dire que les progrès réalisés par les éleveurs ont fait de la race de notre pays, celle dont rêvait Delafond. Et c'est aussi vrai pour l'Augeronne pure que pour la Cotentine, toutes deux ont eu la même nourriture, ont subi la même influence climatérique, et, si elles se sont fondues l'une dans l'autre, ce croisement n'a fait que hâter leur évolution.

La production de la viande est assurée par six catégories d'animaux d'inégale importance :

1^o Le bœuf. 2^o La vache, jeune encore, qui, pour une cause pathologique, ne peut être à nouveau livrée à la reproduction. 3^o La vache laitière de réforme. 4^o Le taureau de réforme. 5^o Les génisses stériles (taurelières et gélins). 6^o Le veau que nous considérerons à un point de vue économique spécial.

1^o Le bœuf

Le bœuf est en réalité l'élément principal qui fournit la viande. Les jeunes veaux d'élève sont castrés entre six semaines et plusieurs mois d'élevage. On les castre le plus tôt possible mais il arrive parfois qu'ayant choisi un mâle pour en faire un reproducteur futur, celui-ci dégoive dans sa croissance, sa forme du début. Il faut réformer sans pitié ces animaux à squelette trop réduit, signe de dégénérescence, et ceux aux membres énormes qui ne peuvent donner que des animaux tardifs, d'un gros déchet à la boucherie.

Le nouveau-né, destiné à l'abattoir vers 3 ans, est alimenté de différentes façons suivant les éleveurs. D'aucuns laissent le veau s'abreuver directement au pis de la mère, celle-ci étant au pâturage. Peu à peu, il commence à paître tout en continuant à téter jusqu'au sevrage qui s'effectue entre le 3^e et le 5^e mois. A ce moment, le jeune est séparé de sa mère et tout en croissant promptement, il s'engraissera bien. Mais il est avéré que dans les conditions économiques actuelles, on ne peut mettre en balance les avantages pécuniaires qu'offre l'engraissement du veau au lait pur, d'une part, et la fabrication du beurre, ou la vente du lait en nature, d'autre part.

Heureusement, il n'y a pas incompatibilité entre la production laitière et l'élevage. On élève les veaux au lait écrémé additionné d'autres produits alimentaires tels que l'amidon, la fécule, la farine de riz, la farine de manioc, qui donnent les vitamines et la matière grasse enlevées au lait par l'écémage.

Le nouveau-né est nourri huit jours au lait naturel coupé d'eau. Tout le temps que l'alimentation artificielle est en vigueur, on donne les breuvages à une température voisine de 37°, permettant une assimilation plus rapide. Progressivement alors, on substitue au lait pur, du lait écrémé additionné soit de farine de riz (15 à 20 grammes par litre), soit de farine de manioc cuit, à la dose de 50 grammes.

La farine de riz est satisfaisante pour le jeune, dans le cas qui nous occupe actuellement, et non pour le veau de boucherie, mais la farine de manioc a de gros avantages qui expliquent sa réputation. Elle permet la confection d'une bouillie capable de se conserver deux ou trois jours ; de plus comme elle est mieux tolérée par l'intestin, on peut augmenter progressivement la dose jusqu'à concurrence de 90 grammes par litre ; il faut arriver à donner le manioc cru par remplacements successifs de manioc cuit. En donnant un litre de ce mélange par 6 kilogs environ de poids vif pendant un mois, on a rendu le veau capable d'être mis au pâturage.

Certains éleveurs abandonnent le jeune aux seuls aliments fournis par le sol, d'autres continuent pendant 4 à 6 mois les breuvages alimentaires en diminuant leur intensité nutritive. Nous pensons que cette seconde façon d'agir est la meilleure parce qu'elle permet une croissance plus rapide et surtout plus sûre, et nous avons pu constater les résultats édifiants qu'avait produits, dans un lot de jeunes, une alimentation artificielle soutenue, même après la mise à l'herbe, cette alimentation étant en l'occurrence du thé de foin additionné légèrement de farineux. Il ne faut pas oublier en effet que c'est durant les premiers mois que la croissance est le plus rapide. Des observations suivies ont prouvé qu'un veau à 6 mois atteint les 30 0/0 du poids vif auquel il arrivera à l'âge adulte et 50 0/0 à 1 an.

Que nous reste-t-il à dire, maintenant que nous avons conduit notre jeune bœuf jusqu'à l'âge de 6 mois ? Après deux ans de pâture dans les herbages plantureux et si sains du Pays d'Auge, il sera capable d'être vendu pour la boucherie. La difficulté à vaincre pour l'« herbager », c'est l'hiver à passer. La question s'envisage pour la vache laitière, pour les jeunes dont nous venons de parler, et pour les « bœufs d'élève » qui sont, en somme, le petit nombre. Les propriétaires qui font de la bête à viande effectuent ce qu'ils appellent des « chargements. » En automne donc, ils vont aux différentes foires de la Normandie : Saint-Lô, Gavray, Thorigny, Vire, Bricquebec, etc... et là, choisissent des bœufs maigres jeunes, arrivés au terme de leur croissance, âgés de 2 ans et demi environ, qui, importés dans le Pays d'Auge, sont placés dans les prés d'embouche. Ces animaux seront les premiers normands du marché de la Villette (mai-juin). Une deuxième « levée » qui complète le pacage sera acquise aux mêmes foires et à celles de la Mayenne en mars. Il existe dans notre pays des herbages de 1^{re} qualité qui engraisseront du bétail à raison de 35 ares pour un animal de 800 kgs ; ceux de 2^e qualité : 55 ares pour 800 kgs.

Aussitôt gras, ces bœufs sont expédiés sur Paris ou vendus aux bouchers de la région. L'exportation vers la capitale commence généralement vers le mois de mai et se termine fin décembre. Beaucoup d'herbagers propriétaires de très bonnes prairies, lorsque la saison le permet, effectuent deux chargements d'été : leurs premiers bœufs gras vendus en juin sont remplacés par d'autres achetés maigres dans le Bocage et la Mayenne, qui, engraisés à leur tour, seront expédiés à la boucherie entre octobre et décembre.

La réussite de ces spéculations résulte de la grande connaissance qu'ont, du bétail, les éleveurs du Pays. Aucune conception théorique ne peut permettre à un profane de supputer d'avance, comme ils le font, et surtout avec autant de justesse, le rendement de tel bœuf maigre lorsqu'il aura séjourné quelques mois dans leurs prés. Et c'est précisément la réussite de ce commerce qui a fait sa réputation de finesse en affaires au « malin » paysan normand.

Il nous faut examiner comment sont nourris l'hiver les bœufs d'engraissement et les bœufs « levés » sur les foires de la Normandie. Laissés au pâturage, ils défrichent celui-ci, absorbant les herbes ligneuses délaissées pendant la belle saison, mais ce régime serait tout à fait insuffisant et les animaux maigriraient si l'on ne compensait les faibles ressources du sol par un apport d'aliments secs tels que foin et paille.

La majorité des engraisseurs ne distribue que du foin, étant donné le bon marché de ce fourrage récolté par eux-mêmes sur la ferme. Le foin ramassé en bottes pesant en moyenne chacune 5 kgs, facilite la détermination de la ration alimentaire. Tant que la froide saison ne s'est pas fait sentir dans toute sa rigueur, on ne donne chaque jour que 7 kgs 500 de foin par tête, mais sitôt que la gelée ou la neige empêchent toute pousse nouvelle, ainsi que la consommation des résidus herbacés, on porte aux

bovins dans les prairies, 10 kgs de foin, auxquels on peut ajouter 5 kgs de paille si on les juge nécessaires.

Nourris suffisamment, les bêtes s'entretiennent jusqu'au printemps où l'herbe nouvelle, fine, appétissante, très nutritive, provoque rapidement l'engraissement qui est encore facilité dans notre pays par le séjour des animaux au bel air, dans de grands prés, leur permettant ces marches suffisantes qui activent les grandes fonctions de la nutrition. C'est cette particularité d'existence qui donne à la viande de nos bestiaux, ce goût spécial, cette qualité supérieure qui la « surclassent » et la placent dans la qualité « extra. »

Il nous faut insister sur la division de l'engraissement dans notre région. Certaines terres, aptes à l'élevage, cessent de l'être dès qu'il s'agit de « finir » les animaux, c'est-à-dire de les conduire à ce degré d'embonpoint considéré comme définitif.

De même, les herbages réputés pour le parfait engraissement qu'ils opèrent en quelques mois, ne sont pas abandonnés aux élèves. On leur donne de préférence les prés de 2^e qualité.

Essayons d'établir le prix de revient d'un bœuf nourri depuis sa naissance jusqu'à sa livraison à la boucherie ; hâtons-nous de dire que nos chiffres n'ont rien d'absolu, mais sont basés sur des exemples qui nous furent rapportés par différents éleveurs.

En tablant sur le foin à 20 fr. et la paille à 15 fr. les 100 kgs, on peut compter :

1^o Pour la première année 700 fr. de débours, soit : 500 fr. de frais d'étable, lait, farine, etc... plus 200 fr. de foin.

2^o La deuxième année 250 fr. de foin et 200 fr. d'herbe, soit 450 fr.

3^o La troisième année 400 fr. de foin et 500 fr. d'herbe, soit 900 fr.

Ce bœuf reviendra donc à 2050 fr.

Il pourra peser 800 livres de viande, et serait vendu, au cours actuel, 7 fr. le kilog net,

2° La vache

Cet apanage de l'engraissement du bœuf tel que nous avons essayé de le résumer revient sans contre-dit aux éleveurs disposant d'herbages de grande superficie. En second lieu, il faut posséder de fortes avances pécuniaires pour effectuer les « levées » sur les foires. Les cultivateurs, propriétaires ou locataires de fermes inférieures à une quarantaine d'hectares, ne peuvent espérer « parquer » un grand troupeau de bœufs, qui rapporte d'autant plus que son nombre de têtes est plus élevé ; les grands troupeaux permettent en effet, d'avoir à sortir des animaux toutes les semaines, et l'argent rentre ainsi régulièrement.

Les agriculteurs en général préfèrent la vache qui est d'un rapport plus stable et qui, même si son prix d'achat est élevé, récupérera à un moment donné ce prix, par la vente de ses veaux, de son lait et des produits issus de celui-ci.

Nous examinerons plus loin et plus en détail cette économie particulière.

Pour quelle raison, peut-on nous demander, sacrifier des vaches alors que nous venons de signaler leur grand rendement ? Hâtons-nous de dire que ceux qui engraisent systématiquement des génisses sont rares. Heureusement d'ailleurs, car ce ne serait pas le moyen d'accroître notre cheptel en sacrifiant des reproducteurs. Les maladies, les accidents du part se chargent bien à eux seuls de provoquer du déchet dans l'élevage et l'entretien des femelles.

a) JEUNES VACHES RÉFORMÉES POUR CAUSE PATHOLOGIQUE :

Il arrive qu'une génisse saillie trop tôt, mène à bien sa gestation, mais soit rendue impropre à d'autres maternités par un accouchement difficile ; ou bien, c'est cette autre qui, atteinte de métrite

chronique, rhumatisme articulaire, ou mammitte chronique, se trouve retranchée de la catégorie des reproducteurs. Quel conseil meilleur peut donner le vétérinaire au propriétaire de ces animaux tarés, sinon celui de les engraisser pour réduire au minimum la perte économique ?... Ces divers accidents peuvent atteindre des femelles dont l'âge varie entre trois et sept ans.

Il est certain que l'on devrait classer ces bêtes de graisse par catégories différentes suivant leur âge. La vache de 4 ans s'engraissera plus vite qu'une autre de 7 ans, avec la même dépense d'herbe et de fourrage sec, on obtiendra plus rapidement une bête de poids égal, de qualité supérieure et de rendement meilleur. C'est pour cette raison que, étant donné la superficie plutôt réduite de leurs très bons prés, les engraisseurs de notre pays achètent les vaches maigres pour les parfaire, de préférence celles dont l'âge est compris entre trois et six ans. Leur chair est plus savoureuse, la graisse intermusculaire se forme plus facilement, et elles sont demandées sur le marché à des taux presque aussi élevés que les bœufs de première qualité.

Le bénéfice que laissent ces animaux est variable, sans tenir compte de leur âge et de leur conformation. Il est certain qu'une vache récusée de sa carrière de reproductrice, pour une cause pathologique quelconque, ne rapportera pas à son propriétaire la même somme d'argent que si elle avait été saillie à nouveau et qu'elle eût donné son veau, son lait, etc... Celui qui réforme, quel que soit le prix de vente de sa vache devenue grasse, effectue une perte sèche. Il « perd à gagner », comme l'on dit si judicieusement dans le pays.

Au contraire, celui qui achète des vaches de réforme, maigres, aura peut-être à subir les risques que comportent les cours d'une année, mais il gagne en général, pour ne pas dire toujours. Là encore, devrait-on conseiller à un cultivateur d'engraisser lui-même les vaches qu'il réforme ou de les

vendre maigres à celui qui les préparera pour la boucherie ? Il est difficile de se prononcer devant la multiplicité des facteurs qui interviennent. Nous sommes en présence d'une opération industrielle plus ou moins sûre dans son aboutissement suivant la période et les lieux où elle est envisagée. Cependant, pour soutenir notre thèse des herbages « spécialisés », si nous pouvons ainsi nous exprimer, il convient de souligner que le cultivateur qui possède une belle vacherie doit se débarrasser d'une bête affaiblie, et la remplacer par une autre, jeune, qui deviendra une laitière équivalente à celle qu'il laissera à l'engraisseur. L'alimentation forcée qu'il aurait été obligé de fournir, pour faire de la graisse, sera largement récupérée par l'exploitation de la génisse.

Ajoutons simplement qu'une vache de quatre ans livrable en bonne condition pour la boucherie, serait vendue sur les marchés locaux 8 fr. le kg. de viande nette et à la Villette 8 fr. 50.

b) VACHES RÉFORMÉES POUR SÉNILITÉ :

Nous avons avec cette catégorie d'animaux, une source de viande moins importante certes, que les bœufs, mais sérieuse encore. Les vaches laitières réformées pour vieillesse, loin d'être à dédaigner, sont d'un rapport très particulier. Exploitée jusqu'à l'âge de huit à dix ans comme bête laitière, la vache à cet âge là n'est plus l'animal « à rente » que l'on visait en elle, à ses débuts et il est sage de la réformer pour éviter les dépenses de nourriture non compensées par la vente de ses produits. En effet, elle absorbe une plus grande quantité d'aliments que durant ses années de rendement maximum, alors que ce rendement décroît progressivement à partir de la cinquième gestation étant donné la spécialisation laitière de notre population bovine.

Une vache de dix ans qui a fourni une lactation intensive est d'un engraissement difficile. Nous nous heurtons ici aux mêmes phénomènes qui sont

relevés dans les races de travail comme le charolais ou le limousin. Un bœuf de travail dont on a exigé un dur labeur, pendant sept ans par exemple, prend moins facilement la graisse qu'un bœuf de travail de quatre ans.

Les agriculteurs de ces pays ont effectué tout naturellement cette remarque et y ont remédié de la façon suivante : ils élèvent beaucoup plus de bouvillons qui, dressés, sont employés jusqu'à 4 ou 5 ans, et remplacés par d'autres jeunes mis au joug peu à peu. Les cultivateurs vendent ainsi à la boucherie des animaux bien engraisés, jeunes, sans démurer leurs attelages ; la circulation du capital est plus intense et par conséquent plus profitable. Le rendement laitier n'est-il pas assimilable au rendement fourni par le travail ? Certainement et nous pensons qu'il vaut mieux livrer à la boucherie des bêtes d'une dizaine d'années, toutes réserves étant faites pour les grandes laitières et les reproductrices de mérite exceptionnel.

Nous avons été à portée de suivre des essais d'engraissement faits sur des vaches âgées de 11 à 13 ans. Malgré une alimentation intensive, les propriétaires ne purent améliorer que très faiblement l'état de ces animaux. Cette viande de basse qualité n'est vendue que 4 fr. à 4 fr. 50 le kilog de viande nette.

Les vaches laitières arrêtées dans leur production soit par certaines causes pathologiques, soit épuisées par des gestations multiples, subissent de la part des engraisseurs une préparation spéciale dès le début de leur réforme — opération qui facilite la formation de la graisse.

On sait en effet que les « chaleurs » nuisent à l'augmentation du poids des animaux. Les vaches durant les périodes de rut, courent, s'agitent, mangent peu. On dit qu'elles ne « profitent pas », les grandes fonctions d'assimilation étant dérégées, presque annihilées. Les cultivateurs expérimentés remédient à cet inconvénient en faisant saillir ces

vaches. C'est, en somme, une sorte de castration physiologique qui est effectuée. Ces vaches saillies, recouvrent leur tranquillité habituelle. L'excitation génésique étant supprimée, les tissus se relâchent et la graisse envahit la trame conjonctive.

Elles sont vendues vers le quatrième mois de gestation et le fœtus est découvert à l'abatage.

On aurait les mêmes résultats en pratiquant l'ovariotomie, mais outre que les agriculteurs n'ignorent pas les dangers consécutifs à cette intervention, la saillie sans inconvénient à redouter est d'un coût bien inférieur au prix demandé par le vétérinaire pour l'opération.

Ainsi donc, ces deux catégories de vaches, les une accidentées, les autres débilitées par l'âge, avaient satisfait pendant un temps plus ou moins long, à la qualité primordiale de leur race : l'aptitude laitière.

3^o Génisses stériles

Nous avons signalé le peu de génisses préparées systématiquement pour la boucherie. Comment alors expliquer la présence sur le marché de femelles grasses âgées seulement de deux ans et demi environ ? Nous avons en elles des déchets naturels de la reproduction : génisses affectées de malformations congénitales qui les rendent impropres à la fécondation.

a) LES TAURELIÈRES :

Ces bêtes peuvent former 2 catégories : les unes constamment agitées, en chaleur, sont appelées : taurelières ; les autres au contraire ne subissent pas l'attrait du mâle : jamais chez celles-ci, les phénomènes du rut ne sont décelés : elles sont nommées « taures » et plus couramment encore « gelins. »

Les taurelières sont des génisses nymphomanes affectées d'une hyperexcitabilité génitale continue,

qui leur fait rechercher le mâle d'une façon anormale. Elles sont inquiètes, irritables, sans cesse en mouvement ; à la vérité on les dit « folles. » Mugissant sans arrêt, elles courent après leurs compagnes et cherchent à les couvrir. Elles détruisent le calme dans le troupeau. Suspectées autrefois d'être « touchées du malin esprit » en des histoires savoureuses, elles sont accusées encore d'être les auteurs d'avortements.

Quoi qu'il en soit, ces génisses sont pour toujours stériles : inaptes à la reproduction, elles sont sans valeur pour l'éleveur, et ce qui est plus grave, inutiles pour l'engraisseeur puisque leur amaigrissement va croissant.

Que cette nymphomanie soit due à une lésion de l'ovaire, de l'utérus, du vagin, le seul remède à cette affection est la castration. L'ovariotomie supprime les chaleurs et l'état fébrile. La vache recouvrant sa tranquillité engraisse très rapidement produisant une chair très fine, très appréciée, qui atteint sur le marché les prix les plus hauts.

b) LES GELINS :

Les « gelins ou taures » sont des génisses souvent recueillies lors d'un accouchement gemellaire donnant un nouveau-né de chaque sexe.

La sécrétion ovarienne n'existe pas et les chaleurs ne se manifestent jamais. En opposition aux précédentes, elles sont calmes, douces, avec une aptitude extraordinaire à l'engraisseeur. Ces génisses ovariectomisées en somme, sont dépistées par le marchand grâce à trois caractères principaux : la vulve très petite, la mollesse permanente des ligaments sacro-sciatiques (elles sont cassées comme les vaches prêtes à « mettre bas »), enfin leur état plethorique force l'attention.

La chair de première qualité qu'elles donnent, les poids qu'elles atteignent : six à sept cents kgs, poids vif, le rendement qui chiffre 60 0/0 en moyenne, permettent de récupérer largement les frais d'élevage.

4^o Le taureau de boucherie

Après avoir passé en revue, par ordre d'importance décroissante, les catégories de femelles qui fournissent aux bouchers, nous arrivons au taureau de réforme.

Avec le taureau nous abordons une classe à part : la viande rouge, longue, de goût un peu accentué. Considérée naguère de basse qualité, elle n'avait comme débouchés que les demandes d'adjudicataires fournisseurs des régiments, hôpitaux, etc...

Son importance économique va s'augmentant à l'heure actuelle. Il y a quelque vingt ans, le nombre des taureaux venus à la Villette ne dépassait pas cent têtes. Ce chiffre a triplé maintenant. Ceci est dû à la préférence que marquent les quartiers pauvres de Paris pour cette viande qui est certainement moins savoureuse, moins tendre que la chair de bœuf ou de vache, mais qui par contre est moins chère et diminue moins de volume à la cuisson.

Il ne semble pas que les conditions économiques d'avant guerre aient poussé le Pays d'Auge à préparer de jeunes taureaux systématiquement, comme on tend à le faire dans certaines autres contrées, si l'on veut obtenir vers deux ans et demi, trois ans, des bêtes pesant jusqu'à huit cents kilogs sur pied.

Donc, quels taureaux le Pays d'Auge envoie-t-il à la consommation ? L'animal réformé, et (quoique plus rarement) les taurillons radiés de la reproduction pour insuffisance de beauté ou inaptitude à la saillie.

a) LES TAURILLONS.

Pourquoi, jusqu'à présent, l'engraissement méthodique du jeune taureau est-il nul ? Parce que le Pays garde la 1^{re} place avec ses bœufs d'herbe ? On lui dispute sans grand espoir son rang sur le marché de Paris. On s'en rend surtout compte durant la vraie saison d'exportation au printemps, à l'automne, en voyant l'affluence des détaillants qui marchandent les normands. Pourquoi l'herbager

serait-il inquiet ? La seconde raison qui rend encore impossible l'élevage du taureau, c'est le goût de la clientèle du pays. On dédaigne absolument la viande de cet animal et telle boucherie qui aurait la réputation d'étaler cette viande serait mise à l'index par la majeure partie des clients. Les éleveurs n'ont donc point de sollicitations. Et pourtant l'engraissement des taurillons ne serait-il pas à conseiller ? Serait-ce faire échec à celui du bœuf ? Nullement. Et si le taureau était prêt plus tôt, si, en outre, on reconnaissait un jour qu'il est tout aussi fin que la génisse et le bœuf... ? Puisque l'élevage des taurillons de boucherie s'affirme de plus en plus dans les régions de Lyon, Saint-Etienne et du Nord, comment douter que, dans le Pays d'Auge et toute la Normandie il ne donnerait pas d'excellents résultats étant donné la qualité des herbages ? Une contrée d'engraissement telle que la nôtre qui tient le premier rang ne doit rien négliger pour conserver sa suprématie.

Laplaud écrit : « La viande de taureau est appelée à tenir une place de plus en plus considérable dans l'alimentation car la production du suif y est bien moindre que dans la viande de bœuf. Beaucoup prétendent que la viande de taureau est mieux appréciée que celle de la génisse à cause du rendement, la génisse ayant la viande plus fine, mais par contre, un peu trop chargée de graisse qui se vend moins cher que la viande, tandis que le taureau satisfait davantage le détaillant. » En tous cas, il est certain que nous avons là un moyen d'accroître notre cheptel d'autant plus que nous possédons en cette classe d'animaux, une source de transformateurs à rendement élevé.

b) LE TAUREAU DE RÉFORME.

Taurillons mis à part, il est facile d'expliquer pourquoi la viande du mâle qui a effectué pendant quelques mois la saillie est à un certain point méprisée. Pour le boucher, l'animal type est celui qui offre

le maximum de bons morceaux. Or, la prédominance du train antérieur sur le train postérieur chez le taureau donne à l'étalement des bas morceaux, d'une « défaite » assez difficile : collier, poitrine, train dec ôtes, etc...

Le cou du mâle adulte est si développé qu'il forme un bourrelet retombant à droite ou à gauche quand le sujet est bien entretenu.

Si comme l'a dit Laplaud, « l'encolure constitue chez les taurillons un morceau de choix, puisqu'on peut le convertir en « grillades », il n'en est plus de même si l'on considère celle d'un taureau reproducteur car la chair est trop ferme.

Les bouchers refusent de payer cher, ces animaux dont le squelette grossier et la peau épaisse sont autant de facteurs diminuant le rendement. Les mêmes principes de dépréciation frappent les engraisseurs, et cependant ces animaux ne sont pas vieux. Rarement gardés très longtemps comme mâles dans l'exploitation, ils croissent rapidement, s'engraissent de même et sont considérés comme redoutables par les éleveurs. On hésite à leur faire saillir des génisses par crainte des accidents de monte, possibles, étant donné leur masse.

De plus l'humeur irascible de ces mâles recouvrant facilement leurs instincts sauvages, constitue un grave danger pour ceux qui vaquent journellement à leurs soins.

Vers trois ou quatre ans, le taureau est donc envoyé à l'abattoir, à moins qu'il ne soit un sujet d'élite descendant d'une famille très bonne laitière et remarquable par les génisses issues de lui. On le conserve alors deux ou trois années de plus. Ces taureaux atteignent des poids élevés. Nous avons examiné « Brillant » un très beau sujet de deux ans et demi, appartenant à l'éleveur Pollet de Courtonne-la Meurdrac, nous avons relevé le poids vif de cet animal : 1040 kilogs, à l'herbage. Exceptionnel comme bête de race puisque son propriétaire refuse de le vendre vingt mille francs au Concours de Caen en 1925, il serait vendu au taux de 4 fr. 20 le kilog vif ! (*Journal* du 14 mars 1924).

CONCLUSION ÉCONOMIQUE

Donc tous les bovins de notre pays ont un débouché avantageux dans la boucherie. Notre population bovine prévaut et pourquoi ? A-t-elle été toujours ce qu'elle est maintenant ?

Non, et c'est seulement en cherchant à augmenter son rendement en viande que de véritables progrès ont été réalisés.

Si nos vaches ont été de tous temps d'excellentes laitières, il est prouvé que les bœufs n'ont pas toujours été supérieurs pour la boucherie. L'amélioration est due aux éleveurs, grâce au choix judicieux qu'ils ont fait de leurs produits. Progressivement, ils ont recherché des animaux avec une tête fine, un corps épais et large surtout dans l'arrière-train qui fournit les meilleurs morceaux. Au lieu des grands bœufs d'autrefois tout en squelette, on obtint des animaux ramassés, trapus, près de terre, pas trop fins encore ; mais est-il besoin de vouloir aller vers une extrême finesse qui entraînerait la débilité et le manque de musculature ?

Les éleveurs « manient » les animaux maigres, recherchent ceux dont la peau se décolle bien, s'assurant ainsi que le tissu conjonctif prendra amplement et rapidement la graisse. Ils accordent un soin extrême à leur ascendance, à la région où ils sont nés, aux herbages où ils ont été élevés ou nourris. En « bouchant » les jeunes bœufs, ils évitent ceux qui « bouttent » c'est-à-dire ceux qui remplacent leurs dents.

Les engrais qu'ils apportent régulièrement à leur terre chaque année, ont développé la richesse de celle-ci, déjà si intense naturellement. Ce travail n'a pas peu contribué à faire des bêtes précoces

En général, on donne, la première semaine, du lait de la traite à la température de 40° environ, puis du lait écrémé corrigé par addition de farine de manioc. On débute par 50 gr. de farine pour un litre de liquide, puis augmentant progressivement, on poussera jusqu'à 100 gr. environ. Ce mélange est, lui aussi, donné toujours tiède afin d'en accroître la digestibilité.

Lorsque le veau est engraisé rapidement, à quel moment est-il préférable de le livrer à la boucherie ? A-t-on avantage à faire de gros veaux pesant 120 à 130 kilogs, ou bien des veaux moyens variant entre 70 et 100 kilogs ? Les cultivateurs n'ignorent pas que plus un veau est âgé, moins il prend facilement de poids. Un veau de dix semaines transforme les aliments en deux parts : une première part qui se convertit en graisse, une seconde part qui sert à l'entretien général de son corps et de sa chaleur vitale, cette dernière étant la plus grande. Or, d'après Leclainche et Crevat, la quantité de lait nécessaire à un accroissement d'un kilogramme, pour un veau âgé d'une semaine, est de 9 kg. 500. De la 2^e à la 4^e semaine, il faudra 10 kgs et de la 4^e à la 6^e : 12 kgs.

Donc, l'agriculteur se débarrasse du veau engraisé dès que celui-ci demande une trop grande quantité d'aliments, pour une augmentation de poids réduite. Les veaux sont sacrifiés dans le Pays d'Auge vers la sixième semaine. On a alors une viande très blanche quand l'engraissement a été bien conduit, c'est-à-dire lorsqu'on n'a employé que des produits lactés et farineux. Cette blancheur est la condition essentielle de la vente à bon prix. Certaines exploitations sont renommées auprès des bouchers locaux pour « la façon dont elles font les veaux gras. Ceux-ci sont reconnus à la teinte laiteuse des muqueuses, les acheteurs recherchent le « gras de l'œil », la muqueuse vulvaire. Les maniements tels que : les abords, le cordon, la hanche les renseignent sur le rendement probable du sujet. Les veaux dits « courards », c'est-à-dire

ceux qui, élevés au pis de la mère, ont déjà consommé un peu d'herbe, sont peu estimés à cause de leur chair plus rouge et moins tendre que celle des premiers.

Le rendement des veaux gras oscille entre 55 et 64 o/o . D'autre part, le refroidissement est un peu plus élevé ; évalué à 1,30 o/o pour le veau, il n'est que de 1,17 o/o pour le bœuf.

Il est difficile d'établir le prix de revient du veau de boucherie. Cependant les expériences de Gonin et Audonard donnent les chiffres suivants :

Un sujet pesant 45 à 50 kgs absorbe 8 l. 75 de lait. Si on vend le litre de lait à 0 fr. 60, le kg. de poids vif revient à 5 fr. 25. De 60 à 75 kgs, il absorbe 11 l. 25 et le kg. revient à 6 fr. 75. De 75 à 90 kgs, il absorbe 16 l. 25 et le kg. revient à 8 fr. 25, etc...

Il est une autre méthode plus simple, qui permet de comparer le bénéfice que laisse 1 litre de lait, livré aux fromagers, ou employé à l'engraissement des jeunes.

Soit un veau pesant 45 kgs à la naissance et conduit au poids de 150 kgs. Il a gagné 105 kgs. Il a consommé $105 \times 11 = 1155$ litres de lait.

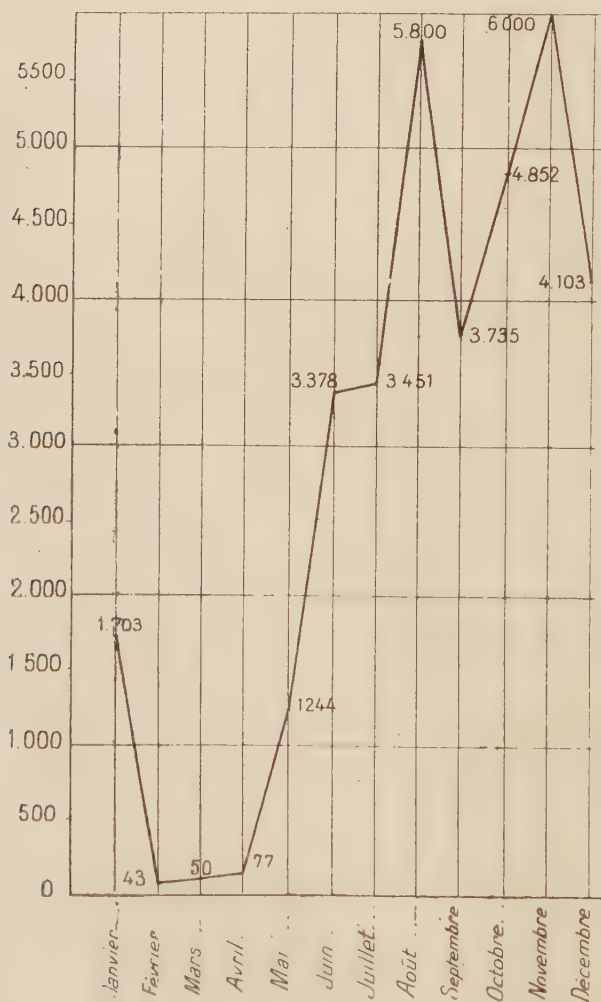
Le rendement de cet animal atteindra 60 o/o , soit 90 kgs de viande nette. Vendu 10 fr. 50 le kg. (*Journal* du 16 juin 1924), il rapportera à son éleveur 945 fr.

Le prix de revient du litre de lait employé à l'engraissement est donc de $945 : 1155 = 0$ fr. 81.

A la même date, le litre de lait était payé par les Coopératives 0 fr. 65.

issues de ce croisement ? Les abattre impitoyablement. Permettre leur dispersion, ce serait à coup sûr, amoindrir la pureté de notre belle race, et l'intérêt d'un particulier annulerait des années de patients efforts.

En définitive, la sélection, seule, est la méthode de choix. Plus lente que le croisement, certes, elle a sur lui l'avantage de préciser les caractères cherchés, de les rendre définitifs, sans que leur réalisation soit en aucune façon funeste aux qualités naturelles.



Le veau de boucherie

Etant donné l'alimentation particulière du veau de boucherie, nous avons cru bon de le classer en dehors de notre étude sur les adultes producteurs de viande. Nous aurions pu, d'ailleurs, tout aussi logiquement l'examiner lors de nos recherches sur les usages que l'on fait du lait dans le Pays d'Auge.

Quoique l'engraissement du veau de boucherie dans notre contrée ne soit pas industrialisé comme dans le centre par exemple, il faut l'envisager à cause des débouchés importants que lui procurent les marchés locaux.

Deux raisons majeures sollicitent l'éleveur à produire ces jeunes :

1^o Le fait qu'il a intérêt à ne pas conserver pour l'élevage tous les veaux qu'il aura fait naître, soit par vice de conformation, soit qu'ils ne soient pas du sexe dont il a besoin actuellement.

2^o Les demandes du consommateur qui recherche ces animaux pour leur chair blanche et tendre.

Il faut alors viser à produire le maximum de viande et de graisse de belle qualité et non plus à former des animaux à musculature puissante, ou des géniteurs remarquables. Le veau, destiné à la boucherie, est sitôt sa naissance, séparé de sa mère et mis dans une étable à température plutôt élevée, sombre et calme. On sait en effet qu'une étable remplissant ces conditions permet un engraissement rapide. Le veau est abreuvé au seau, on supprime ainsi des causes d'agitation telles que : l'attente de sa mère, les efforts, les coups de mufle répétés sur la mamelle pour activer la sécrétion lactée. Le seau permet de régler l'alimentation et on évite ainsi les indigestions et leurs suites parfois très graves.

Autrefois, on pratiquait l'engraissement des veaux au lait naturel exclusivement. Cette méthode est abandonnée dans notre région par suite de l'augmentation du coût de cette denrée et des autres débouchés avantageux qu'elle possède.

étant donné la nourriture excellente fournie par les fourrages récoltés.

Ainsi pour la ration d'hiver, outre l'herbe consommée, nous avons vu que l'on donnait soit du foin, soit du foin et de la paille. Quelle est donc la valeur nutritive de 10 kgs de foin et de 5 kgs de paille ? Il nous suffit de regarder le tableau suivant pour en constater toute la qualité :

		<i>Matières sèches</i>	<i>Protéine</i>	<i>Matière grasse</i>	<i>Hydrate de C.</i>	<i>Cellulose digest.</i>
Paille	5 ^k	4 ^k 250	0 ^k 025	0 ^k 020	0 ^k 650	1 ^k 100
Foin	10 ^k	8 ^k 440	0 ^k 566	0 ^k 110	2 ^k 570	1 ^k 500
Totaux .	15 ^k	12 ^k 690	0 ^k 591	0 ^k 130	3 ^k 220	2 ^k 600

Ceci représente un total de 3^k 947 unités nutritives, qui constituent un apport appréciable dans la ration du sujet à l'engrais.

En outre la relation nutritive répond parfaitement aux exigences théoriques de la ration. On la calcule comme suit :

$$\text{R. N.} = \frac{\text{Matières azot. digest.}}{\text{Matières non azotées}} = \frac{591}{3220 + (130 \times 2,2) + \frac{1}{2} 2600} = \frac{1}{8,1}$$

Grâce à tous ces efforts qui ont porté sur les races augeronne et cotentine, on obtient :

1^o Des bœufs qui oscillent entre 300 et 500 kgs de viande nette, avec une moyenne de 350 à 375 kgs vendus aux meilleurs prix offerts sur le marché de Paris, c'est-à-dire 8 fr. et 8 fr. 40 le kg. vil si l'on s'en rapporte aux cours actuels.

2^o Des vaches de 1^{re} qualité pesant en moyenne 550 à 650 livres de viande vendue entre 7 fr. et 8 fr. le kg. net, d'autres de même poids mais de qualité inférieure laissés à 6 fr. 50 environ.

3^o Des taureaux dont le poids est très variable (600 à 900 livres) et les prix plus fluctuants.

Vers quel but tendent les efforts actuels ? Vers une amélioration du rendement et une précocité plus accentuée.

L'animal de boucherie comporte cinq parties : 2 quartiers antérieurs, 2 postérieurs, et un cinquième quartier composé comme suit : peau, cornes, viscères. Le rapport des quatre premiers quartiers au cinquième constitue : le rendement.

Ce rendement pour les bœufs oscille entre 52 et 62 o/o. Cela dépend de l'âge de l'animal, de la rapidité de son engraissement. Un bœuf engraisé doucement donnerait un rendement supérieur à ce qu'il aurait produit si son propriétaire avait compté seulement avec son appétit et sa propre faculté d'assimilation. Mais le gain réalisé sur le poids compenserait-il la dépense d'aliments donnés pendant l'excédent de jours ? Non, d'ailleurs il est évident que plus vite le but est atteint, dans le cas qui nous occupe, plus est grande la circulation du capital.

Le rendement varie encore avec le moment où l'on examine l'animal. Quand il est tué au sortir de l'herbage, la panse est remplie d'aliments ; par conséquent, si le bœuf a été acheté au poids vif, il perdra à l'abatage, l'estomac faisant partie du cinquième quartier.

Au contraire, le bœuf à jeun, depuis 24 heures, donnera un rendement supérieur, si on se place dans les mêmes conditions d'achat.

Pour terminer, notre aperçu sur l'exploitation des adultes de notre troupeau augeron, il nous reste à envisager l'avenir. Pour augmenter notre production, devons-nous sélectionner, ou opérer un croisement avec une race très précoce comme la race Shorthorn, par exemple ? Le croisement Durham entrepris il y a cinquante ans a été totalement abandonné en raison de son influence funeste sur la production du lait.

Dans le seul cas des taurillons de boucherie, ce croisement serait peut-être justiciable. En effet, une vache de notre Pays, saillie par un taureau Durham, donnerait des mâles, prêts pour la boucherie en dix-huit mois. Mais que faire des génisses

PRODUCTION DU LAIT

INTRODUCTION

S'il faut intensifier notre production de viande, étant donnés nos besoins actuels et la diminution de notre cheptel due à la guerre, il nous faut plus encore chercher à accroître notre production de lait.

Alors que le bœuf nécessite de riches herbages, la vache laitière est exploitée partout et par tous. Son double rendement : viande et lait en fait un animal de rapport exceptionnel. Pour clore notre aperçu sur l'engraissement, nous allons comparer le rendement en lait et en viande des bovins. D'après « Armsby », une vache restituée en lait 18 0/0 de la nourriture qu'elle a absorbée, et le bœuf 3,5 0/0 sous forme de viande.

Dans le même ordre d'idées, on a trouvé en Angleterre que pour fournir à l'homme 100 calories, il faut donner en hydrate de carbone :

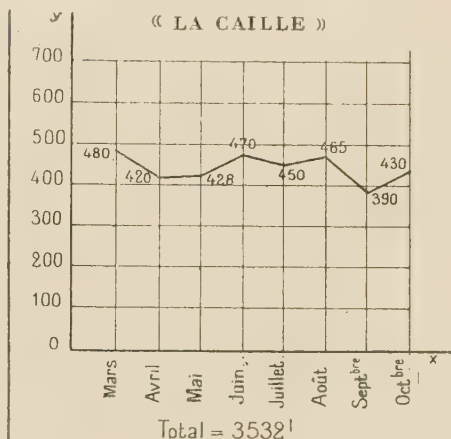
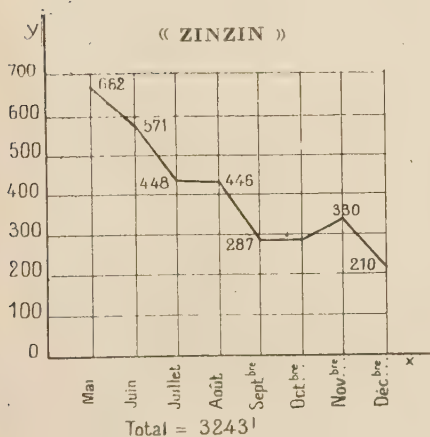
A une vache bonne laitière....	1.300 grammes
A une vache mauvaise laitière.:	2.100 grammes
A un bœuf de 2 ans 1/2.....	4.000 grammes

Si maintenant on calcule ce qu'une vache rend par son lait, sa viande et celle de son veau, on obtient le chiffre 1/12^e, tandis que le bœuf ne restitue que 1/64^e.

D'autre part, Lissot écrit : « Les vaches fournissent une seule fois dans leur vie de la viande, et pendant plusieurs années du lait. Ainsi une vache très ordinaire donne chaque année au cours actuel, (Novembre 1922), à la production :

RENDEMENT LAITIER DU BÉTAIL DU PAYS D'AUGE

La quantité de lait (si on compte la durée de la sécrétion durant 8 mois) varie avec l'état hygrométrique de l'air. Les années de sécheresse sont pernicieuses en raison justement de la vie des animaux au dehors mais en moyenne nos vaches produisent 3000 à 3500 litres de lait. Vous entendez tel éleveur vanter l'une de ses vaches en disant : « Celle-ci vêlée depuis un mois seulement donne 26 litres par jour ». C'est possible, mais quelle sera la durée de cette production extraordinaire ? Telle autre femelle est préférable qui donnera seulement 16 litres par jour mais qui se maintiendra à ce taux durant toute sa période de lactation. Considérons les deux graphiques qui suivent.



Nous constaterons que « Zinzin » partie d'un maximum de 22 litres par jour décroît sans cesse

pour le propriétaire, lequel, à l'avenir, se montrera plus avisé.

Le taureau, au contraire, peut saillir les femelles communes. Si nous supposons que le nombre de ses montes s'élève jusqu'à cinquante, on dégage aussitôt l'importance de sa fonction. C'est de lui que va naître une certaine quantité de jeunes, présentant entre eux des caractères semblables grâce à leur même paternité. En somme, il crée une véritable famille, c'est lui qui provoque l'avance ou le retard de l'amélioration que suivent ensemble les éleveurs de la même région. De là découle tout naturellement ce principe que l'on doit garder le plus longtemps possible le taureau qui a fait ses preuves, le « vieux taureau d'élite » comme on a coutumé de l'appeler. En vérité, on ne devrait le remplacer que lorsqu'on a la certitude de posséder un jeune qui lui soit égal en qualité. En raison de l'influence exceptionnelle du mâle, son choix est fort délicat. Il n'est guère possible de juger un taureau normand qui n'a pas atteint ses deux ans. L'âge requis étant accompli, on cherche un animal puissant et vigoureux : ce sont les qualités primordiales : puis une tête fine, les yeux bordés, la poitrine ample, le garrot large et des jarrets irréprochables à cause de la fatigue que lui procurera la position de la saillie. On dit, dans le Pays d'Auge, qu'un taureau est laitier quand la peau est souple, le poil fin, le cornage petit et blanc, le mufle blanc, et la peau des testicules tachetée du fond de la robe.

La vache : Si l'importance de la femelle est moins considérable que celle du mâle, elle est cependant loin d'être négligeable. Les éleveurs portent surtout leur attention sur la finesse et l'onctuosité de la peau recouvrant la partie postérieure et haute de la glande mammaire. Puis, ils veillent à ce que la femelle porte les signes physiologiques ou empiriques indicateurs de la vache laitière, caractères trop connus pour que nous les rappelions ici en détail.

L'éleveur qui possède un troupeau de très bonnes vaches laitières et un taureau remarquable, garde chaque année les plus belles génisses nées dans son élevage améliorant ainsi ce dernier par sélection.

Les génisses qu'il juge inférieures sont vendues. En raison de la réputation faite à son troupeau les amateurs qui viendront acheter sur place seront nombreux et les prix supérieurs aux cours du moment.

Au contraire celui qui ne possède que des animaux communs ne se débarrassera de ses produits que sur foire ou marché, au risque des cours très variables. Les vaches sont alors vendues « amouillantes » et pas « lointifs », c'est-à-dire à un mois ou quinze jours de la « mise bas. »

La vache laitière demande plus de soins et plus de personnel que le bœuf. Dans le Pays d'Auge, on la laisse le plus possible à l'herbage. L'état hygrométrique de l'air, le climat doux et régulier, l'alimentation herbacée favorisent la lactation. Les paysans attendent impatiemment la pousse de l'herbe, prévoyant une élévation soudaine du rendement par vache. Il est évident qu'en hiver, quand la neige ou la gelée recouvrent le sol, on ne peut que rentrer les vaches à l'étable, on les nourrit de foin et de paille, auxquels on ajoute des tourteaux d'arachide, de coprah, de palmiste ou de coton. Nous avons vu assez souvent donner la ration suivante :

		<i>Matière sèche</i>	<i>Protéine digest.</i>	<i>Graisse</i>	<i>H. C.</i>	<i>Cellulose digest.</i>
Foin	3 ^k	2 ^k 671	0 ^k 162	0 ^k 030	0 ^k 871	0 ^k 450
Betterave	10 ^k	1 ^k 200	0 ^k 080	»	0 ^k 830	0 ^k 030
Tourt.d arach..	1 ^k	0 ^k 935	0 ^k 400	0 ^k 083	0 ^k 200	0 ^k 008
Balle de blé....	1 ^k 500	1 ^k 260	0 ^k 021	0 ^k 008	0 ^k 169	0 ^k 330
Paille	3 ^k	2 ^k 671	0 ^k 006	0 ^k 012	0 ^k 383	0 ^k 660
Totaux ...	18 ^k 500	8 ^k 737	0 ^k 669	0 ^k 133	2 ^k 453	1 ^k 478

La relation nutritive est satisfaisante puisqu'elle est égale à :

$$\frac{\text{M. A. digestibles}}{\text{M. non azotées}} = \frac{669}{2453 + (0,133 \times 2,2) + \frac{1}{2} 1478} = \frac{1}{5,2}$$

2500 kgs de lait à 0 fr. 50, soit 1250 fr., et réformée à 10 ans après 7 années de service, elle aura donné : $1250 \times 7 = 8750$ fr. de lait.

Par contre, elle fournit une seule fois de la viande au cours de son existence. »

Lissot omet de signaler la viande que, chaque année, par son veau, cette femelle produit.

« Au point de vue économique, la sélection des bêtes bovines doit se faire sur la production laitière, beurrière; en même temps que sur les formes. »

Ce but est d'autant plus proche que la race visée est « naturellement » apte par elle-même à cette recherche. C'est le cas des races augeronnes. Nous ne craignons pas d'invoquer l'opinion populaire et de répéter avec Lavoine : « Allez à Paris ou dans la banlieue, vous verrez des écritaux de fournisseurs portant « Vacherie normande. » Vous n'en verrez pas portant « vacherie hollandaise » ou « vacherie flamande » : ceux qui exploitent ces deux races ne s'en vantent point, ce qui indique bien la supériorité de la normande. Il est même fréquent de trouver quelques normandes au milieu d'un troupeau de hollandaises pour donner un peu de qualité au lait produit par ces dernières. »

Ce qui est vrai pour la normande, en général, l'est pour l'augeronne, la cotentine ou la vache métisse issue de ces deux races.

EXPLOITATION

Les vaches laitières sont :

1^o ou bien choisies parmi les génisses nées dans la ferme.

2^o ou bien achetées à des propriétaires réputés possesseurs d'une bonne vacherie.

3^o ou bien acquises sur les marchés du pays.

La sélection qu'opèrent les éleveurs parmi les jeunes femelles dès leur naissance, se base surtout sur la valeur laitière des parents.

Le taureau : Soit que le taureau appartienne à l'exploitant même, soit à l'un de ses voisins, son origine est connue, appréciée. Généralement, il est de race cotentine, celle-ci restant en faveur dans notre Pays, quant à la production laitière. Non seulement le taureau est prisé pour ses origines, mais il l'est bien plus encore pour sa descendance quand il est d'un certain âge : trois ou quatre ans au moins. La certitude d'être en présence d'un mâle qui a donné suite à une progéniture qualiteuse permet de lui présenter sans hésitation des femelles en chaleur même si son extérieur est peu séduisant, car s'il est vrai qu'il faut suivre en matière d'élevage les grands principes de sélection, on peut affirmer que des taureaux dits « communs » ont engendré d'excellentes familles.

Le taureau fait certes l'objet d'examens attentifs de la part des cultivateurs mais nous ne pensons pas qu'on lui prête un rôle suffisamment grand encore.

Il faut noter qu'une vache laide ne donnera qu'un seul produit défectueux à chaque accouchement.

Or, quelle influence un ou deux sujets peuvent-ils avoir sur une production régionale ? Cette influence est nulle. Tout au plus ils constitueront une perte

pour arriver à ne produire que 7 litres en 24 heures, tandis que « la Caille » donne durant 8 mois environ 15 litres par jour, ce qui explique sa courbe en plateau. Elle fut d'ailleurs très difficile à tarir.

De même, l'âge est important, le rendement maximum est atteint vers la 3^e gestation et ne décroît sensiblement que lorsque la vache entre dans sa neuvième année. Il faut par conséquent tenir compte du régime laitier et de l'âge quand on examine une vache laitière.

Nous voudrions insister maintenant sur la qualité laitière des trois sortes d'animaux que nous avons signalés comme existant dans notre pays : la race augeronne, la race cotentine et la métisse cotentine-augeronne. Il nous a été facile de recueillir des preuves de cette valeur pour ces deux dernières. Quoique les vaches de races augeronnes pures soient rares, nous avons pu en suivre quelques-unes à loisir.

PRODUCTION DE LA RACE COTENTINE ET DE LA METISSE COTENTINE-AUGERONNE

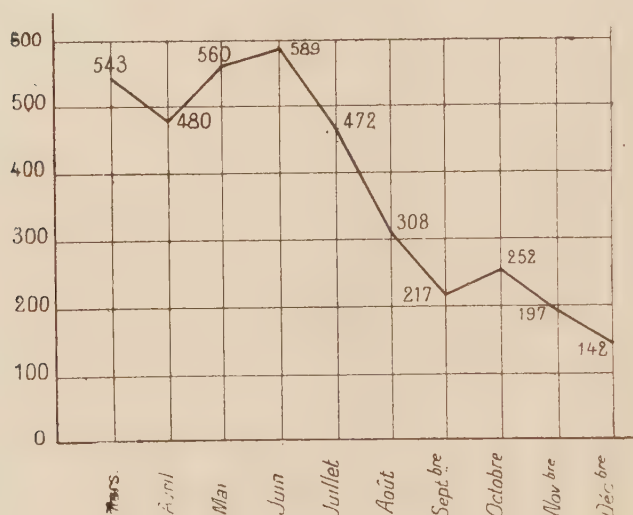
Examinons d'abord leur production d'après le compte rendu du Contrôle laitier qui eut lieu à Lisieux les 8-9-10 octobre 1920. Les vaches « Pâquerette », âgée de 3 ans 5 mois, appartenant à M. Schlumberger de Saint-Ouen-le-Pinet « Sans-Nom », âgée de 9 ans, appartenant à M. Pichard de Vieux-Pont avaient obtenu les premières places avec respectivement 17,5 et 20 points pour la beauté de leur mamelle.

La première, vêlée le 19 septembre, donne dans les 24 heures 16 l. 61 de lait, la seconde, vêlée le 18 septembre : 22 l. 91. On remarque tout de suite que ces deux vaches étaient présentées au Concours trois semaines après leur mise bas.

En recherchant des vaches dont la date du vélage remonte à 4 mois et plus, on trouve des femelles remarquables comme « Gambon » qui, âgée de 7 ans, vêlée depuis le 5 juillet, donne encore 18 l. 86 de lait dans les 24 heures. La vache « Camembert », 6 ans, vêlée depuis le 5 mai, produit 14 l. 1/2 dans le même temps. Nous avons là des animaux de 500 à 550 kgs qui fournissent 4000 litres et plus de lait pendant leur période de lactation. Si nous comparons la moyenne du rendement par rapport au poids d'animaux de races différentes, on s'aperçoit que ces vaches sont inférieures aux Hollandaises (600 kgs) qui secrètent 5 à 6000 litres de lait par an, aux Jerseyaises (300 kgs) qui donnent 2000 à 2500 litres de lait mais elles sont sensiblement égales aux Bretonnes (250 kgs) avec leurs 1200 à 1800 litres et aux Flamandes (600 kgs) variant entre 2 et 4000 litres.

LA RACE AUGERONNE : SA PRODUCTION

En regard, signalons le rendement de la vache augeronne « Bas Blanc » appartenant à un cultivateur de Notre-Dame de Courson et dont nous avons fait le relevé de production, durant les mois de mars à octobre 1921. Nous présentons la courbe suivante :



Au total, cette vache donna en 10 mois 3760 litres de lait et non à l'étable, soignée, poussée à la lactation par des tourteaux ou des farineux. Non ! simplement à l'herbage ! Il s'agit de prendre quelques journées au hasard pour se rendre compte de la régularité de la sécrétion. Ainsi nous relevons qu'en mars, la traite du matin donna 9 l. 125, celle du midi, 4 l. 417 et celle du soir, 7 l. 916, soit 21 l. 458. En mai, le matin, 11 l. 552, à midi, 5 l. 223 et le soir, 6 l. 558, soit 23 l. 333 dans sa journée. Au mois d'octobre, elle produit encore 14 l. 078 par jour et ceci après 7 mois de lactation.

Dans le même village du Pays d'Auge, nous avons pu recueillir un autre exemple, de valeur démonstrative moindre puisque nous n'avons pu relever que le chiffre de production globale annuelle, mais nous avons pu la suivre jusqu'à l'âge de 5 ans. Saillie à 20 mois, « Brunette » éleva son veau et sa production ne fut pas calculée. Après sa seconde gestation, elle fournit en 10 mois et demi 3200 litres de lait pour passer à 3800 litres après son troisième veau. Ces deux exemples suffisent à prouver la valeur de cette race augeronne, si méconnue à l'heure actuelle.

Richesse du lait

Le lait est exploité de différentes façons : Soit vendu en nature aux laiteries coopératives ou fromageries, soit converti en beurre ou en fromages.

Le prix que les laiteries payent le litre de lait fait que la vente au « laitier » s'est accrue prodigieusement depuis la guerre. Le lait recueilli par la traite des animaux à l'hébergement est mis dans des « cannes » et déposé à la porte de la ferme pour être pris par l'employé de la laiterie. On prélève juste sur ce lait la quantité nécessaire à l'engraissement des veaux de boucherie. Peu de main-d'œuvre, peu de frais, donc bénéfice net expliquant l'engouement actuel pour cette façon d'exploiter.

Le bénéfice effectué par les laiteries coopératives ou privées est dû à la richesse en matière grasse et en caséine du lait. Il nous est facile de le démontrer grâce aux renseignements que nous a fournis Monsieur Monvoisin. Les analyses que nous allons reproduire sont prises sur des animaux de races différentes mais placées dans les mêmes conditions. Notre conclusion sera donc établie sur un plan général puisque nous ne passerons pas en revue les variations dues à l'âge, à la nourriture, à la durée de lactation, etc...

Marchand a trouvé :

	<i>Matière grasse</i>	<i>Caséine</i>
Normande	5,60	3,40
Durham	5,30	2,30

Puis Girard, Lhôte et Magnier de la Source ont relevé :

	<i>Matière grasse</i>	<i>Caséine</i>
Hollandaise	3,65	3
Schwitz	3,45	3,78
Normande	4	3,82

Enfin nous avons extrait de l'ouvrage *Le Lait*, de Monvoisin, les analyses suivantes :

	<i>Lactose</i>	<i>Mat. grasse</i>	<i>Caséine</i>
Flamande ..	4,37 à 4,86	3,69 à 5,08	2,80 à 3,28
Normande .	4,61 à 6	3,69 à 4,92	2,82 à 4,16
Hollandaise.	4,61 à 5,21	2,98 à 4,75	3,18 à 3,80
Bretonne....	5,01	3,71	2,90
Jerseyaise ..	4,84	6,10	3,92

Si la Jerseyaise se signale par une teneur en matière grasse très élevée, la Normande montre des qualités beurrières et fromagères peu communes.

M. Monvoisin ayant fait des analyses de lait provenant de vaches du pays qui nous préoccupe, nous pouvons donner celle d'une Augeronne (*Le Lait*, page 112).

Le lait d'une vieille vache étudié par l'auteur donne les chiffres suivants :

Lactose	12 gr. 6 par litre
Matière grasse.....	38 gr. 8
Caséine.....	50 gr. 5 —

Le professeur Dechambre écrit d'autre part :
 « La teneur en beurre est en moyenne de 43 à 45 gr. par litre, ce qui correspond à l'obtention de 1 kilog. de beurre avec 23 à 24 litres de lait. Ces chiffres moyens peuvent être quelquefois notablement dépassés. »

Certes, et il nous suffit de rechercher les animaux dont nous avons relaté le rendement laitier au Concours de Lisieux en 1920 pour le prouver.

Comparaison des races du Pays d'Auge en temps que beurrières

C'est ainsi que « Pâquerette » avec ses 16 l. 61 de lait dans les 24 heures, donna dans le même temps 0 kg. 907 de beurre.

« Sans Nom » avec 22 l. 31 de lait donna 1 kg. 326 de beurre. « Gambon » fut encore supérieure puisqu'elle produisit 1 kg. 084 de beurre avec 18 l. 86 de lait. Nous ne pouvons continuer une énumération fastidieuse, mais que l'on nous permette d'assurer que sur les 47 vaches qui ont obtenu à ce concours les premières places, aucune d'elles n'est inférieure au rendement moyen qu'évoque le professeur Dechambre, et nous pouvons encore signaler la performance remarquable de « Terre cuite » appartenant à M. Buquet-Serey de Boissey qui donna 1 kg. 091 de beurre avec 16 l. 50 de lait. De même la vache augeronne « Bas Blanc » était une excellente beurrière comme l'attestent les renseignements suivants : On note sur son registre des teneurs en matière grasse variant entre 36 gr. et 63 gr. par litre de lait et elle arrivait à donner par 24 heures 1024 gr. de beurre pour 20 l. 542 de lait. Bien entendu, ce chiffre ne fut pas constant dans sa production mais il est cependant à retenir parce qu'il prouve ce dont serait capable cette race si elle était recherchée et sélectionnée.

Débouchés du lait

Ces quelques recherches des chimistes démontrent la qualité du lait fourni par nos animaux, et on ne peut maintenant s'étonner de la grande quantité de beurre fabriquée avant guerre dans le Pays d'Auge. Sa fabrication très soignée grâce aux puits ou

fontaines dont chaque ferme est dotée, assure un produit extrêmement apprécié au dehors. La crème est extraite aussitôt après chaque traite, puis barattée la veille ou le matin du jour où le fermière se rendra au marché voisin.

Ce beurre est acheté soit par les consommateurs du bourg et des villes environnantes, ou bien acquis par des marchands en gros qui l'expédient à Paris, dans tous les coins de la France et même en pays étrangers, spécialement en Angleterre. Cette production semble avoir diminué justement à cause du développement des grandes laiteries, lesquelles accaparent une énorme quantité de lait nécessaire à la fabrication des fromages.

Ces laiteries sont toutes florissantes, et il nous suffit de citer celles de M. Blanchon, à Vimoutiers, de M. Godefroy, à Orbec, de M. Lanquetot, à Orbiquet, de M. Saffrey, à Saint-Loup-de-Fribois, etc...

L'AVENIR DES RACES BOVINES

DU PAYS D'AUGE

Les débouchés : L'exploitation du bétail augeron trouve des débouchés largement suffisants dans : 1^o l'exploitation locale ; 2^o la vente aux nourrisseurs de Paris et banlieue ; 3^o la vente aux éleveurs étrangers au département.

Nous avons suffisamment parlé des procédés d'exploitation locale et nous n'y reviendrons pas. Ajoutons que les transactions sont facilitées par des marchés existant une fois par semaine dans les villes, tel le marché aux bestiaux à Lisieux qui a lieu chaque vendredi, puis par des foires dont la réputation n'est plus à faire, nous pouvons citer celles de Lisieux, dite des « Cendres », Livarot (la Saint-André), Vimoutiers et Pont-l'Evêque (foires de Pâques), etc...

C'est à la faveur de ces marchés et foires que s'effectuent les ventes aux nourrisseurs de Paris et de sa banlieue, des vaches laitières, choisies par des commissionnaires le plus souvent en province et cédées dans la région parisienne aux laitiers. Nos vaches y sont très appréciées à cause de leur rapide adaptation à un régime alimentaire nouveau et, surtout en raison de leur engraissement facile si on les compare aux Flamandes et Hollandaises, d'où perte moindre à la fin de l'utilisation laitière.

C'est pour la même raison que les vaches augeronnes sont prisées dans toute la France et surtout dans les départements de Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Yonne, Cher, Indre-et-Loire et Somme.

Cette diffusion énorme et leur faculté d'acclimation les ont fait connaître à l'étranger et on les recherche surtout dans les pays neufs tels que le Chili, l'Uruguay, le Mexique, parce qu'elles y conservent leur production maxima, à condition toutefois qu'on leur assure les conditions de milieu (alimentation, état hygrométrique de l'air) qui leur sont nécessaires.

Pour augmenter cette expansion, il faudrait voir se développer les syndicats d'élevage, les sociétés de contrôle laitier et favoriser le fonctionnement du Herd Book normand.

Les encouragements

En matière d'élevage, comme partout ailleurs, il faut en effet encourager les producteurs si l'on veut provoquer une amélioration. Ces encouragements existent et peuvent se diviser en : 1^o officiels : concours agricoles, offices départementaux et régionaux et les concours beurriers ; 2^o Privés : Syndicat de contrôle laitier et beurrier créé à Lisieux en 1921. — Herd Book normand.

Les concours agricoles sont connus et on sait depuis longtemps quelle fut leur action bienfaisante. Ils mettent en valeur la race et permettent aux étrangers des comparaisons. Ces concours agricoles seront favorisés par les offices départementaux et régionaux acheteurs de reproducteurs primés, chargés ensuite de l'amélioration du bétail dans les petites propriétés grâce à un prix de saillie peu élevé. Ces offices créeront des fermes modèles et seront en outre détenteurs de primes pour les éleveurs.

Les concours beurriers font défaut dans le Pays d'Auge. Par contre, en 1921, s'est fondé à Lisieux un Syndicat de contrôle laitier et beurrier qui englobe environ 400 animaux. Cette nouvelle organisation semble permettre les plus belles espérances. Utilisés depuis longtemps au Danemark, en Hollande, les

Syndicats d'élevage et de contrôle laitier ont donné des résultats extraordinaires : accroissement du nombre d'animaux, développement de la sécrétion lactée, augmentation de la teneur en matière grasse du lait, en même temps on obtenait des animaux très beaux de formes ; les tables de pointage étant établies d'après la conformation et la production.

Les enseignements du contrôle laitier sont à retenir. Cet organisme a su mettre en valeur « qu'une vache donnée fournit un lait dont la teneur en matière grasse est presque invariable pendant toute sa carrière, que ses aptitudes laitières et beurrières héréditaires sont compatibles avec la production précoce d'une viande de première qualité et une conformation irréprochable que les qualités beurrières d'un individu se transmettent à sa descendance par la voie mâle comme par la voie femelle. C'est la possibilité d'envisager le taureau raceur, créateur d'une famille laitière et beurrière », dit Lissot.

Le contrôle laitier permet encore l'élimination des animaux qui ont un rendement médiocre et par conséquent la conservation des animaux ayant une « bonne nature. » Nous avons donc là un organe excellent de sélection.

Plus grands seraient encore les résultats et plus rapides surtout si, au Contrôle laitier, s'adjoignait un syndicat d'élevage qui s'occuperait des étables, de leur hygiène, qui instituerait des ventes publiques de reproducteurs, chaque année.

Un autre encouragement privé, c'est le Herd Book normand : Très actif pour la race cotentine, il délaisse malheureusement les augeronnes pures et les métis cotentin-augeron, accentués vers l'augeron. Il est facile de se faire une idée des éléments perdus quand on se rapporte aux relevés de production que nous avons faits précédemment.

CONCLUSION

Nous avons essayé de mettre en valeur la principale source de richesse du Pays d'Auge : sa population bovine et nous avons surtout cherché à dégager les deux aptitudes de cette population : la viande et le lait.

Actuellement le pays s'oriente vers le lait, laissant le soin à quelques riches éleveurs de faire des bêtes grasses. Son avenir est largement assuré, les débouchés sont nombreux et cependant il est une grave difficulté à envisager : la vente du lait aux coopératives quelles qu'elles soient.

L'engouement des cultivateurs pour ce mode d'exploitation s'explique par le gain réalisé avec les frais réduits au minimum ; mais alors que va devenir l'élevage ? Cet élevage de jeunes déjà insuffisant tend à devenir précaire et laisse des craintes sérieuses sur la valeur du cheptel dans un avenir prochain !... L'influence des laiteries mérite qu'on signale ce danger et l'on doit trouver les moyens de le vaincre. Il ne peut être question de combattre directement les fromageries. D'ailleurs, quelle que soit la valeur des arguments présentés à la masse des cultivateurs pour les encourager à réserver le lait et à pratiquer l'élevage de jeunes d'excellente qualité, rares seront ceux qui, parmi eux, abandonneront un intérêt immédiat pour un intérêt non problématique, mais plus ou moins lointain. Que faire alors ? le mieux serait de balancer dans l'esprit du producteur l'idée de bénéfice que lui réservent les fromageries par un gain égal qu'il rémunérerait par l'élevage des taurillons et des génisses. Le moyen ? Des primes aux éleveurs qui garantiraient la richesse de notre Pays en réservant le lait pour les jeunes. Et c'est là que nous pouvons rappeler l'utilité d'un syndicat

d'élevage. Nul doute que cette association en distribuant des récompenses dans les concours ne réussirait, rapidement et n'aiderait en même temps à l'amélioration de notre troupeau bovin.



Comme dernière conclusion de cette brève étude, et pour montrer qu'aux divers arguments d'ordre économique — aptitudes à la production du lait et de la viande — qui militent en faveur du relèvement de la race augeronne, d'autres peuvent être adjoints qui déposent dans le même sens, nous dirons :

Aux avantages d'un bon rendement en lait et en viande, la race augeronne pure joint celui d'un pelage qui lui est propre (robe blanche parsemée de truitures disséminées sur le corps, confluentes à l'encolure, avec marques rouges aux oreilles et aux membres) et dont la transmission héréditaire est assurée par sa manifestation à travers les générations depuis une période lointaine.

Il serait donc indiqué de travailler à reconstituer l'ancienne population bovine du Pays d'Auge qui redeviendrait la race naturelle de cette contrée et que l'on ferait bénéficier, du même coup, des perfectionnements qu'imposent les circonstances économiques actuelles.

Les éléments typiques, bien que rares, peuvent être assez aisément rassemblés.

C'est toutefois une œuvre qui demande de la coordination dans les efforts et qui nécessite la création d'un Syndicat d'Elevage. Menée à bien, elle augmentera considérablement la richesse de notre région.

Vu : *Le Doyen*,
H. ROGER.

Le Président,
M. LABBÉ.

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris,
APPELL.

BIBLIOGRAPHIE

- 1° *L'Agriculture du Pays d'Auge* : (années 1921-22-23).
- 2° COLLET, *La Vache laitière* (1847).
- 3° DECHAMBRE, *Traité de Zootechnie*, Tome III. *Les Bovins*.
- 4° GAYOT, *Zootechnie* (XIX^e siècle).
- 5° DELAFOND, *Compte rendu du Concours régional de Saint-Lô* (1859).
- 6° LAPLAUD : a) *Revue de Zootechnie* (Février 1924).
b) *Notes à l'Agriculture* (1920).
- 7° LISSOT, *Amélioration du bétail par le Contrôle laitier*.
- 8° MONVOISIN, *Le lait*.
- 9° DECHAMBRE, *La Vache laitière*.
- 10° *Compte rendu du contrôle laitier lexovien* (Octobre 1920).



